



# Millésime 2020

CHÂTEAU  
LES CARMES  
HAUT-BRION



Assemblage :  
40% Cabernet Franc  
34% Cabernet Sauvignon  
26% Merlot

Couleur : Rouge  
AOC : Pessac-Léognan  
Propriétaire : Famille Pichet  
Directeur d'Exploitation : Guillaume Pouthier  
Consultants : Derenoncourt Consultants



## Vignobles

Densité de plantation : 10 000 pieds / ha  
Âge moyen des vignes en 2020 : 42 ans  
Type de sols : Graves Mindel sur socle argilo-calcaire  
Vendanges : 100 % manuelles  
Dates de vendanges : du 14 au 26 sept. 2020

## Techniques de vinification

Type de cuves : Cuves thermorégulées :  
Inox tronconique de 60 hL,  
Béton de 50 hL,  
Bois de 76 hL  
Durée de cuvaison : 35 jours en moyenne  
Élevage en fûts : 80 % fûts neufs, 11 % foudres de 18 hL, 9 % en jarres de terre cuite grès  
Durée : 24 mois  
Autres particularités de vinification et / ou d'élevage :  
Pas de foulage, 50 % grappes entières  
Équilibre du vin : 13.5 % / 3,62 pH

## Notes de dégustation

The Wine Advocate	Antonio Galloni	Neal Martin	Jeb Dunnuck	James Suckling	The Wine Independent	Jean Marc Quarin	Jacques Perrin
97	100	95	98	98	98	98	98 - 100
<hr/>							
Beckustator	The Wine Cellar Insider	Jane Anson	Decanter	Alexandre Ma	Chris Kissack		
100	99	97	100	95 - 97	93		

Cette année là... Le printemps est en dents de scie, il gèle même. Et puis c'est un temps chaud et sec qui poursuit l'histoire de ce millésime. Au-delà des conditions météorologiques, c'est une «joute tanique» qui se poursuit et qui anime l'équipe des Carmes. Cherchant inlassablement et dans les moindres détails à construire ces vins comme des récits, qui roulent et se déroulent, dévoilent une énergie qui se diffuse progressivement, et appelle la suite. Un travail, en fond, de gravure de précision.